

Spargelzeit

Vorspeisen

Spargelcremesuppe	12.00
Bärlauchcremesuppe	10.00
"Egghölzli-Frühlingssalat" mit Spargeln, Jungspinat, Erdbeeren und Cashewnüssen an Limetten-Honig-Vinagrette	15.00
Spargel-Panna cotta mit schottischer Rauchlachs-Rosette, Erbsencreme und Balsamico-Kaviar	16.50

Hauptgänge

Portion grüne Spargeln mit Hollandaisesauce und Bratkartoffeln	29.00 26.00
Portion weisse Spargeln mit Hollandaisesauce und Bratkartoffeln	36.50 33.00
Portion gemischte Spargeln mit Hollandaisesauce und Bratkartoffeln	33.00 29.50
als Beilage zu den Spargeln empfehlen wir:	
Portion Bierschwein-Rohschinken	12.00
Portion Bierschwein-Kochschinken	10.00
Portion schottischer Rauchlachs	10.00

Flleich- und Fischgerichte

Sautiert Kalbsschnitzel auf gemischten Spargeln, mit Bärlauchjus und Tagliatelle	43.50 40.00
Gebratene Maispoulardenbrust auf gemischten Spargeln, mit Bärlauch-Hollandaisesauce und Bratkartoffeln	27.00
Sautierte Felchenfilets "Müllerin Art" auf gemischten Spargeln, mit Reis	37.50 34.00
Sautierte Riesenkrevetten "aglio e olio" und Chili auf gemischten Spargeln, mit Bratkartoffeln	43.00 39.50

Ohne Fleisch

Pastetli mit Champignon-Spargelragout, leichter Rahmsauce und Röstzwiebeln (Grosse Portion: 2 Pastetli / Kleine Portion: 1 Pastetli)	26.00 22.50
Spaghetti "aglio e olio" mit Spargeln, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Petersilie	18.50 15.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr